

# Domaine Olivier Pithon "Laïs" blanc sec 2017 MAGNUM



Prix du produit :

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): Olivier PITHON

Millésime: 2017

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Laïs Blanc

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: grenache gris

**Description brève du produit :**

Un vin du sud vif dès l'attaque, qui évoluera sur la minéralité avec le temps.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE O. PITHON**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Olivier Pithon Lais blanc 2017  
MAGNUM

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 15/20. *Un beau blanc né sur un terroir d'altitude. Salin, enrobé et frais, son expression tout en longueur évoque anis, agrumes, fruits blancs et l'épicé du gingembre. Un bel esprit fait vin.* Fourchette d'apogée : 2019-2024.

Accords mets et vins : pâtes et risottos au poisson ou au fruits de mer, plateau de fromages, fromages de vache, poisson de rivière, poisson crus, sushis.

---

**Fiche du vin rédigée par le domaine :**

Bizarre d'appeler un vin par un nom de vache. Pas si tordu quand on connaît Laïs, une Jersiaise, en pays catalan. Ça résume pas mal le vin. Toute la fraîcheur et la vivacité septentrionale mariées à la richesse méditerranéenne.

Maccabeu, Grenache Blanc et Gris sur coteaux schisteux, avec des expositions variées, constituent cet assemblage. La fermentation puis l'élevage se déroulent en barriques neuves, de un ou deux vins, pendant huit à dix mois. Une partie est même faite en demi-muids de 600 litres. Toujours dans cet esprit de respect du raisin, le bois sait se faire discret pour laisser parler des notes florales très fraîches. On peut donc boire ce vin dans sa prime jeunesse, sur la vivacité des arômes et de la bouche, ou l'attendre pour se laisser surprendre par une évolution très minérale.

**Appellation :** IGP Côtes Catalanes

**Terroir :** de Schistes

**Cépages :** Grenache Gris, Blanc et Macabeu

**Vendanges :** à la main

**Vinification :** traditionnelle

**Elevage :** en foudre pendant 18 mois

**Rendement :** 18 hl/ha, 15 000 bouteilles

**Surface :** 6 ha